

Licht volkoren :

Mengeling van volkoren tarwe met tarwebloem.

Rond boeren bruin:

Mengeling van volkoren tarwe, rogge en tarwe, afgewerkt met roggebloem, rond brood.

Zeven granen:

Mengeling van zeven verschillende granen.

Tijgerbruin:

Mengeling van volkoren tarwe, rogge en tarwe, afgewerkt met tijgerpap

Spelt Roggebrood:

Mengeling van 2 klassieke graansoorten.

Lang boeren bruin:

Mengeling van volkoren tarwe, rogge en tarwe, afgewerkt met roggebloem, lang brood.



Speltbrood:

100 % speltvolkoren. Langwerpig.

Donker volkoren:

100 % volkoren tarwe.

Eurobrood:

Mengeling van verschillende granen, met verschillende zaadsoorten.

Napoleon :

Rond brood met mengeling van verschillende granen en zaden en tarwebloem.

Vita plus brood:

Een mengeling van meergranen en nadruk op volkoren en vezels.

Kinderbrood:

Hoe leer je kinderen bruin brood eten? We mengen wit brood met bruin brood en werken het af met tijgerpap. Dit geeft een exclusieve tekening in de boterham.



Vita haver brood:

Een mengeling van meergranen en nadruk op volkoren en haver, omdat haver een trage vertering geeft en het hongergevoel langer onderdrukt. Haver komt ook veel voor bij platte buik diëten.

Zonnebloembrood:

Brood met minimum 14 % zonnebloempitten. Alom geweten is dat zonnebloem positief effect heeft op hart en vaatziekten. Zie Becel, daarom hebben wij een brood ontworpen in dezelfde stijl. Zo krijg je de dagelijkse hoeveelheid binnen en past de zonnebloem in onze etenswijze.

Kool hydraat arm brood:

De kampioen van de koolhydraat arme broden noemen we dan ook de koolhydraat arm brood. Hierbij worden de koolhydraten die tarwe geven vervangen door grof gemalen soja en een zeer uitgebreid zaden assortiment.

Limburgs Rogge:

Klassiek donker Roggebrood aangevuld met zaden en graankorrels. Dit is ontworpen op basis van een middeleeuws recept Pompernikkel met een vervanging van ingrediënten die vandaag niet meer vanzelfsprekend zijn.

Mik:

100 % tarwebloem, lang brood, ook te verkrijgen als rond boerenbrood of vloer wit; afgebakken op steen in de vloeroven, of als casino waarbij we het model aanpassen om de beste basis te zijn voor de klassieke croque-monsieur.

Breugel brood:

Mengeling van volkoren tarwe, rogge en tarwe, sesamzaad, tarwevezels, haver, lijnzaad, woudzadenmengeling. Donker brood, heel rijk aan zaden en vezels.



Rogge brood:

Een ambachtelijke klassieker op basis van roggemeel. Lokaal de uitschieter bij een pan spek. Door zijn trage vertering ook een ideale onderdrukker van honger. Wordt op oude ambachtelijke wijze gemaakt met veel respect voor zijn specifieke rijs en rust tijden. Verkrijgbaar lang en rond.

Fjordy:

Liefhebbers van Scandinavië; een zeer vast donker brood, vol granen en zaden. Ideaal om zelf te toasten tot een knäckebröd of in wildgerechten te gebruiken. Of de typische Scandinavische toasten te maken.